



## *Menú de temporada*

---

### *Huazontles en pipián rojo* *(3 piezas) \$150*

Huazontles capeados y rellenos de quesillo, bañados en pipián rojo

### *Aguachile de Camarón* \$290

130 gr. de camarón en aguachile, con pepino, cilantro, y cebolla morada

### *Sopa de haba* \$110

Con hierbabuena y nopal encurtido

### *Pescado a la sal* \$650

1.2 kilos de pescado lobina en costra de sal con romero, acompañado de verduras ahumadas

### *Bisque de camarón* \$165

100 gr. de camarón acompañado de chayote y cilantro

### *Escamoles* \$390

100 gr. de escamol salteado a la mantequilla, guacamole y chile serrano

### *Gusanos de maguey* \$560

100 gr. de gusanos de maguey con aguacate, chile guajillo y cebolla



## *Menú de temporada*

*English*

---

### *Huauzontles en pipián rojo* *(3 pieces) \$150*

Huauzontles weathered and stuffed with  
cheese, bathed in red pipián

### *Aguachile de Camarón* \$290

130 gr. of shrimp in aguachile with  
cucumber, cilantro and red onion

### *Sopa de haba* \$110

With mint and pickled cactus

### *Pescado a la sal* \$650

1.2 kilos of bass fish in a salt  
crust with rosemary, accompanied  
by smoked vegetables

### *Bisque de camarón* \$165

100 gr. of shrimp with squash and cilantro